

VOYAGE
De l'ACADEMIE DU VIN DE FRANCE
EN ANJOU

Les mercredi 15 et jeudi 16 mai 2024

Organisé par notre confrère
Patrick BAUDOIN

Compte-rendu établi par Jean-Charles le Bault de la Morinière
En l'absence du Secrétaire perpétuel

Mardi 14 mai

Le soir de l'arrivée, nous prenons rapidement nos quartiers à l'hôtel d'Anjou, au centre d'Angers, et nous rendons aussitôt au Domaine du CLOSEL à Savennières.

Evelyne de PONTBRIAND, propriétaire et gérante, nous y accueille avec grande gentillesse, et nous entraîne dans les bâtiments d'exploitation pour une rencontre avec Antoine FARDEAU, responsable technique.

C'est l'occasion d'une présentation du Domaine, de ses particularités, des caractères propres au Chenin, de la façon dont le Domaine conçoit et élabore ses vins.

Les vins suivants sont dégustés sur fûts :

1. Savennières La Jalousie 2023 (assemblage de plusieurs parcelles)
2. Savennières Les Caillardières 2023, cuvée parcellaire sur schistes et grès
3. Savennières Clos du Papillon 2023, cuvée parcellaire sur schistes

Avant le dîner, nous sommes attendus dans le jardin au pied du château des Vaults pour goûter le Savennières La Jalousie 2021.

Le dîner se tient au château, demeure familiale habitée et aimée depuis des générations. Evelyne de Pontbriand nous conduit à une vaste et belle salle à manger, ornée avec éclectisme, où est disposé un superbe couvert.

Un excellent repas préparé par le jeune Arthur Favé, Restaurant le Chenin à Savennières, est servi avec brio et gentillesse par son équipe.

1. Entrée fraîche d'asperges et de petits poireaux
Savennières La Jalousie 2021 - Domaine du Closel
2. Composition sur le thème du petit-pois (pois et cosses tendres avec très fines tranches de lard de grande provenance)
Savennières Les Caillardières 2020 - Domaine du Closel
Savennières Les Caillardières 2021 – Domaine du Closel

3. Filet de barbue, artichaud, tempura de fleur de courgette, réduction d'œufs de maigre pour le jus
Savennières Clos du Papillon 2022 et 2021 – Domaine du Closel
Entremets
Rosé 2022 – Domaine Loïc Mahé (cépages Grolleau et Chenin)

Mercredi 15 mai

La journée est consacrée à l'ANJOU NOIR, CRUS DU SUD

Notre confrère Patrick BAUDOUIN nous reçoit tout d'abord chez lui au Domaine de Princé, situé à Ardenay, Chaudefonds-sur-Layon (treize hectares et demi de vignes en production). Il nous conduit d'emblée dans ses parcelles en coteau (grès schisteux), dominant le Layon et orientées à l'Ouest. Rachetées en 1998, ces parcelles alors abandonnées et en friches ont été replantées en raciné, conduites en échelas. Toutes les vignes ont été converties à l'agriculture biologique à partir de 2002. Nous parcourons les parcelles, et avons le plaisir de rencontrer son équipe en pleine activité, ainsi que les chevaux de trait.

Nous nous rendons ensuite au lieu-dit Les Malécots, au Nord du hameau d'Ardenay, sur la hauteur dominant la vallée de la Loire, pour découvrir un site d'exploitation minière du charbon. Le lieu est marqué par la reconstitution du chevalement de l'un des puits.

Malécot – ou Malescot – signifie « mauvaises terres » en vieux français. L'exploitation de ce site est à la fois une des plus anciennes et des plus représentatives des cycles de l'industrie minière en basse Loire.

Comme l'indique une plaque mémoriale :

De 1413 à 1964, du charbon a été extrait de ce lieu.
A la mémoire des Gueules Noires d'Anjou .
Inauguration du site le 20 XII 2008.

Nous bénéficions d'un riche exposé par Mme Christine STRULLU-DERRIEN, chercheur, Paléomycologue, Paléobotaniste (Natural History Museum, Londres, Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris), consacré

- à l'histoire de l'extraction du sillon houiller de Basse Loire, des concessions du Layon et Loire, du site des Malécots
- à la genèse de la formation du charbon à la fin du carbonifère (entre 320 et 300 millions d'années), avec la présence d'une forêt tropicale humide dans la région
- à l'existence de restes fossilisés d'arbres, visibles dans l'endroit où ils poussaient originellement (lépidodendrons).

Ceci nous amène à parcourir quelques centaines de mètres pour visiter une ancienne carrière de cinérites ou « pierres carrées », dite Tranchée des Malécots, sous la houlette de M Christophe NOBLET, géologue. Ce dernier nous fait découvrir la présence de ces plantes fossiles, résultat d'états et de phénomènes successifs :

- Présence d'un dépôt volcano-sédimentaire dans un lac de faible profondeur
- Activité sismique d'une magnitude d'au moins 5 sur l'échelle de Richter
- Activité volcanique explosive (laves riches en silice)
- Présence d'une ancienne forêt du carbonifère affectée par les effets de souffle de cette activité
- Inversion tectonique de la polarité des roches, les plus anciennes recouvrant les plus récentes, les plantes fossiles visibles étant donc vues par le dessous.

Nous quittons la Tranchée pour nous rendre sur un point haut de la Corniche Angevine, et découvrir le magnifique panorama vers la Loire, commenté par notre confrère Patrick BAUDOUIN.

Puis nous reprenons le chemin vers le Domaine de Princé, où nous sommes attendus par de nombreux vigneron locaux.

Dégustation des Chenins de la Corniche Angevine au Domaine de Princé.

Anjou blanc sec 2022 – Domaine Marçais, Chaudefonds-sur-Layon
Anjou blanc 2022 - Domaine l'Envolée, Chalonnes-sur-Loire
Anjou blanc 2022 – Domaine des Hauts Perrays, Chaudefonds-sur-Layon
Anjou blanc 2022 – Domaine des Coteaux Blancs, Chalonnes-sur-Loire
Anjou blanc 2021 – Domaine GAEC Martin, Chaudefonds-sur-Layon
Anjou blanc 2023 Clos des Bruandières – Domaine Patrick Baudouin, Ardenay
Anjou blanc 2023 Le Cornillard – Domaine Patrick Baudouin, Ardenay
Anjou blanc 2023 Ronceray – Domaine Patrick Baudouin, Ardenay
Savennières 2023 – Domaine Patrick Baudouin, Ardenay
Anjou blanc 2023 Vignoble du paradis – Domaine Dubillot, Chaudefonds-sur-Layon

Coteaux du Layon 2023 – Domaine Marçais, Chaudefonds-sur-Layon (vignes centenaires)
Coteaux du Layon 2022 – Domaine l'Envolée, Chalonnes-sur-Loire (trois tries)
Coteaux du Layon 2022 – Domaine des Hauts Perrays, Chaudefonds-sur-Layon
Coteaux du Layon 2018 – Domaine des Coteaux Blancs, Chalonnes-sur-Loire
Coteaux du Layon 2017 – Domaine GAEC Martin, Chaudefonds-sur-Layon
Coteaux du Layon 2022 – Domaine Dubillot, Chaudefonds-sur-Layon

Une surprise nous attend ensuite : un formidable repas traditionnel autour de Fouées Angevines¹ cuites sur place dans un four à bois monté sur roues, et servies merveilleusement à point. Tout est prévu pour les garnir : fromage frais aux herbes, salades croquantes, haricots, charcuteries locales de premier ordre ... chapeau bas, Cher Patrick !

Heureux et rassasiés, nous partons à la découverte de la face Sud de la Corniche Angevine, en surplomb du Layon. Après la traversée du plateau dont la roche sous-jacente est la spilite, nous arrivons sur le Coteau de Pierre Bise devant lequel s'ouvre un vaste paysage de vignes, de polyculture, d'élevage, d'arbres en bosquets, de fruitiers. Au pied du coteau, sur l'autre rive du Layon, le lieu-dit des Bonnes Blanches, sur la commune de Saint Lambert-de-Lattay. A l'Ouest, l'aire d'appellation Chaume. A la rupture de pente, les coteaux, difficiles à travailler, en terrasses, ont été abandonnés après la seconde guerre mondiale. Leur renaissance remonte aux années 1990, et ce sont aujourd'hui des vignes en pleine pente, plantées en faible densité (400 pieds/ha) aux rendements strictement limités.

¹ « Les **fouées** ou fouaces sont de petites galettes à base de farine, eau, levure et sel. Petits pains creux, ils sont généralement garnis de beurre, rillettes, mogettes ou fromage de chèvre.

Originaires de l'ouest de la France (Touraine, Saumurois, Poitou, Charentes), elles sont connues sous le nom de *fouaces angevines* en Anjou.

Le terme *foué* vient du latin *panis focacius* (pain plat cuit dans le foyer); le terme latin *focus* signifiant « foyer, endroit pour cuire ».

Selon la tradition, une fois par semaine, les familles se réunissaient autour du feu pour la veillée des fouées. Dans l'ouest de la France, il existe une fouée briochée en Vendée (fouace vendéenne) et une fouace nantaise. Rabelais décrit dans son roman Gargantua la recette de la fouée ou fouace. » (source : [CUISINE TERROIRS](#) La cuisine des terroirs français)

« Selon la tradition, une fois par semaine, toute famille se réunissait autour du feu pour la veillée des fouées. En attendant que le four soit assez chaud pour la cuisson du pain, on préparait des fouées avec le reste de pâte à pain. Les personnes chargées de cuire le pain apprêtaient quelques pâtons en les aplatissant entre leurs paumes afin de savoir si la sole était à la bonne température : la vitesse à laquelle gonflait un pâton indiquait si le moment était venu d'enfourner le pain.

Certains boulangers en produisaient aussi à l'intention des ouvriers qui, le matin, les prenaient comme petit déjeuner en allant au travail. » (source : Le Fouacier Angevin)

C'est précisément sur la Butte de Chaume que nous nous rendons ensuite, pour une dégustation au Château de Plaisance où nous sommes accueillis par Mme Vanessa CHERRUAU, propriétaire et vigneronne.

Vins présentés :

Anjou blanc Ronceray² 2022 – Château de Plaisance, Rochefort-sur-Loire
Anjou blanc Ronceray 2021 – Clos Galerne, Rochefort-sur-Loire
Anjou blanc Ronceray La Grand Pièce 2022 – Château de Plaisance, Rochefort-sur-Loire
Anjou blanc Zerzilles 2018 – Domaine de la Bergerie, Bellevigne-en-Layon
Anjou blanc Bonnes Blanches 2021 – Domaine le Fief Noir, Saint-Lambert-du-Lattay
Anjou blanc Ronceray 2020 - Domaine Patrick Baudouin, Ardenay
Anjou blanc Pierre Bise 2018
Anjou blanc Vent de Spilite, sur Pierre Bise – Domaine Ogereau, Saint-Lambert-du-Lattay
Anjou blanc Les Treilles³ 2009 – Domaine Belargus, Saint-Lambert-du-Lattay
Quarts de Chaume Grand Cru 2011 – Domaine de la Bergerie, Bellevigne-en-Layon
Quarts de Chaume Grand Cru 2021 – Domaine Belargus, Saint-Lambert-du-Lattay
Quarts de Chaume Grand Cru 2017 – Domaine des Baumard, Rochefort-sur-Loire
Quarts de Chaume Grand Cru 2021, La Martinière – Domaine Ogereau, Saint-Lambert-du-Lattay
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2018 – Domaine le Fief Noir, Saint-Lambert-du-Lattay
Quarts de Chaume Grand Cru 2007 – Château Pierre Bise, Beaulieu-sur-Layon

La soirée se déroule à Angers, où nous dînons au restaurant LE RELAIS, adresse angevine historique, puisqu'il s'agit d'un ancien relais de poste du 19^{ème} siècle. Des souvenirs de Curnonsky ornent les lieux.

1. En amuse-bouche, Petite Tatin d'échalotes AOP d'Anjou
Crémant de Loire 2021 – Château de Bois-Prinçon
Anjou blanc 2018 – Le Fief Noir
Savennières Clos du Papillon 2014 - Domaine des Baumard
2. Œuf parfait à la Curnonsky avec foie gras poêlé, velouté Saint Germain au madère
Savennières 2021 – Domaine du Closel
3. Boudin de Brochet à l'Angevine, sauce beurre blanc & écrevisses
Anjou blanc 2017 Le Cornillard – Domaine Patrick Baudouin, Ardenay
Savennières 2019 – Domaine de la Bergerie
4. Cul de veau à la mode du vieux presbytère, sauce crème au ragoût de morilles
Coteaux du Layon-Faye, Les Churelles 2020 – Domaine de Juchepie, Bellevigne-en-Layon
Pinot d'Aunis 2022, cuvée métamorphisme – Domaine de la Bergerie
Monthélie 2022 – Domaine Hubert Verdereau, Meursault
5. Capuccino de poires Doyenné du Comice
Quarts de Chaume Grand Cru 2017 – Domaine Patrick Baudouin

Jedi 16 mai

La journée est consacrée à l'ANJOU NOIR, CRUS DU NORD

Le matin, un cycle de conférences est organisé au Musée des Beaux-Arts d'Angers, dans le centre historique ancien.

Au programme :

- Dernières recherches sur la complexité de la formation et de la vie du sol
- Le Chenin
- Patrimoine viticole de la vallée du Layon

² Les abbesses de l'abbaye du Ronceray à Angers sont à l'origine de l'exploitation des vignes sur la butte de Chaume.

³ Sur le coteau de Pierre Bise, face aux Bonnes Blanches.

Dernières recherches sur la complexité de la formation et de la vie du sol

Par Christine Strullu-Derrien, chercheur, Paléomycologue, Paléobotaniste

En résumé, « *La plupart des études actuelles se focalisent sur le concept 'interactions plante-sol', en mettant en avant le rôle des plantes plutôt que celui du sol proprement-dit. Or les écosystèmes terrestres ont existé sans les plantes pendant une grande partie de leur histoire sur Terre. Une question se pose alors : qui est apparu en premier, le sol ou la plante ? Pour essayer d'y répondre, il convient d'embrasser la vision d'écosystèmes terrestres comportant deux compartiments indépendants et d'égale importance, l'un au-dessus, l'autre en-dessous de la surface que nous foulons chaque jour. [...] Les sols sont habituellement considérés comme ayant une durée de vie, et ils disparaissent par exemple par érosion. Nous devrions peut-être nous demander quelles propriétés du sol contribuent à sa persistance plutôt qu'à sa fertilité. La persistance est « l'indicateur » ultime de la santé du sol. La persistance d'un sol peut fournir une explication additionnelle à l'énorme biodiversité que renferme actuellement le sol. »⁴*

Le Chenin

Par Jeanne Yerre, historienne chercheuse associée à l'Université de Tours, et Patrick Baudouin

Nous sommes entraînés dans les travaux de recherche menés à travers le temps par Henri Galinié⁵, père de Mme Yerre.

Le Chenin était désigné comme Pineau aux environs de 1400 dans la Loire, dénommé Pinet dans le Berry et l'Orléanais au 16^{ème} siècle.

Il est encore nommé Plant d'Anjou ou Anjou blanc à partir du 16^{ème} siècle dans le cours supérieur de la Loire. Chenin est très rare avant 1800. Cette conférence est émaillée de nombre de références d'archives et de citations d'auteurs au nombre desquels Olivier de Serres, Dupré de Saint Maur (fin 18^{ème} s.) et bien d'autres. On se reportera utilement aux riches travaux d'Henri Galinié⁶ à l'aide du lien en bas de page.

Pour sa part, Patrick Baudouin intervient sur les caractéristiques essentielles du chenin, sa parenté avec Savagnin et aussi Friulano, les raisons de sa concentration géographique entre Vouvray et l'Anjou, « sa capacité de fusion qualitative avec un terroir particulier favorable au botrytis », la question de la « mixité » en fonction des lieux de production (cf Cahier des Charges), et sur bien d'autres sujets encore.

Patrimoine viticole de la vallée du Layon

Par Thierry Pelloquet, Conservateur en chef du Patrimoine

« *Cette histoire plus que bimillénaire a vu se former et se renouveler les paysages, s'élaborer une grande diversité de vins et de pratiques viticoles. Elle s'est accompagnée de la construction de bâtiments, de la création d'outils et d'objets, de la constitution de symboliques et des pratiques qui leur sont liées. L'Anjou propose donc aujourd'hui un patrimoine remarquable, matériel et immatériel, de la vigne et du vin [...] illustrant ainsi une histoire qui a façonné l'identité culturelle de ses territoires et de ses habitants. »⁷*

⁴ Extrait du Livret remis aux participants à leur arrivée

⁵ Henri Galinié : archéologue – Docteur en Histoire, Université de Caen – Directeur de recherche CNRS - Professeur à l'Université de Tours de 1992 à 2023

⁶ Source : <https://shs.hal.science/halshs-02138158/document>

⁷ In : Patrimoines de la Vigne et du Vin – Carnets d'Anjou - 2021

Tel est le thème de l'intervention de Thierry Pelloquet, richement illustrée et abondamment commentée, dont on retrouvera utilement le contenu intégral dans la publication aux Carnets d'Anjou : « Patrimoines de la Vigne et du Vin » (voir référence dans les notes en bas de page 5).

Dégustation de lieux-dits remarquables

A l'issue des conférences, de nombreux vigneron nous attendent pour nous faire découvrir leurs productions.

En raison du nombre des vins proposés et du temps imparti, il n'est malheureusement pas possible de relever de façon complète la liste des vins et producteurs. Chacun voudra bien se reporter à ses prises de notes.

Déjeuner sur l'eau

Nous quittons le Musée des Beaux-Arts pour nous diriger par la route vers le Port de la Possonnière, au sud-ouest d'Angers, juste en aval de Béhuart.

Nous embarquons sur de vastes barques traditionnelles à fond plat, ou gabares, pour naviguer vers l'amont et admirer depuis le fleuve les rives et coteaux en direction de Bouchemaine : Crus de la rive Droite, Coteaux du Layon, face Nord.

D'excellents cuisiniers locaux nous ont préparé un repas succulent et varié, pris sur l'eau, dignement accompagné de vins généreusement offerts par la communauté vigneronne (dont Tessa Laroche, Patrick Baudouin...). Séquence mémorable !

Une fois à terre, nous nous dirigeons vers les vignes et paysages de Hu Boyau, chez Paul Bizard, Château d'Epiré. Un haut plateau schisteux en pente douce qui surplombe la Loire vers le Sud, aux sols peu profonds. La rupture de pente vers la Loire présente un caractère vertigineux. A l'Ouest du plateau, un mur sépare les vignes de Hu Boyau de la Coulée de Serrant. Nous ne pouvons malheureusement nous attarder, car nous devons nous rendre ensuite au Domaine Aux Moines.

Dégustation des crus de la rive droite chez Tessa Laroche, Domaine Aux Moines, en présence des vignerons

Après une présentation du contexte de son Domaine et des appellations concernées, Tessa Laroche nous met à l'abri en raison d'un passage orageux pour commencer à goûter les vins, puis la dégustation se prolonge en extérieur.

Savennières, Clos le Grand Beaupréau 2022 - Domaine Ogereau, Saint-Lambert-du-Lattay
Savennières 2022, Château de Plaisance, Rochefort-sur-Loire
Savennières Amphorae 2021, Domaine Loïc Mahé, Savennières
Savennières Clos du Papillon 2020, Domaine du Closel
Savennières, La Croix Picot 2020, Château d'Epiré, Savennières
Savennières L'Enthousiasme 2020 - Domaine Ogereau, Saint-Lambert-du-Lattay
Savennières le Hu Boyau 2019 - Château d'Epiré, Savennières
Savennières 2019 - Château de Plaisance, Rochefort-sur-Loire
Savennières 2019 Roche Aux Moines – Domaine Aux Moines, Savennières
Savennières Equilibre 2019 - Domaine Loïc Mahé, Savennières
Coulée de Serrant 2022 – Château de la Roche aux Moines, Savennières

La dégustation est suivie par une visite du fort beau jardin du Domaine Aux Moines, guidée par la maîtresse des lieux.

Dîner de Gala

Il se tient dans le vieil Angers, au quartier de la Doutre, dans une grande et ancienne demeure dont le beau jardin suspendu domine la MAINE. Le lieu est connu sous le nom de Salons Donadieu.

Selon la tradition, les vignerons et les intervenants qui nous ont accompagnés et guidés pendant ces deux jours sont présents et se répartissent aux différentes tables.

Le dîner est préparé par les deux chefs David Guitton et Valentin Raguin.

**Grosses Langoustines rafraîchies,
aspic de légumes printanier,
consommé Soba Cha**
David Guitton

**Asperges vertes, Coques,
beurre noisette, capucine**
Valentin Raguin

**Epaule d'agneau confite,
Carottes nouvelles, estragon
Sabayon harissa légère**
Valentin Raguin

**Brebis et miel du Layon,
Cardamome et thé blue diamond**
David Guitton

Anjou blanc, Moulin Brûlé 2021
Clos Galerne, Beaulieu-sur-Layon

Savennières Clos Serteaux 2021
Eric Morgat, Savennières

Anjou blanc Ronceray 2021
Château de Plaisance, Rochefort-sur-Loire

Savennières 2019
Loïc Mahé, Savennières

Savennières Clos du Papillon 2009
Domaine du Closel, Savennières

Anjou blanc Le Cornillard 2020
Domaine Patrick Baudouin, Ardenay

Anjou blanc Bonnes Blanches 2021
Domaine Ogereau, Saint-Lambert-du-Lattay

Savennières Clos du Papillon 2010
Domaine du Closel, Savennières

Château d'Epiré 1990
Famille Bizard, Savennières

Essence de Chenin 1997 (9°, 690 sucre)
Domaine Patrick Baudouin, Ardenay

A l'issue du dîner, le président, Pierre Trimbach, adresse les plus vifs remerciements de l'académie du Vin de France aux organisateurs Patrick Baudouin et Evelyne de Pontbriand, aux vignerons qui nous ont reçus, accompagnés et généreusement offert leurs beaux vins, aux remarquables intervenants dont les communications nous ont enrichis au cours de ces deux splendides journées.

Liste des participants.

Jean-Charles Abbatucci

Joan Josep Abo

Franky Baert et son épouse

Nicolas de Bailliencourt dit Courcol

Patrick Baudouin

Philippe Bourguignon

Jérôme Bretaudeau

Gérard et Monique Chave

Béatrice Cointreau et son époux Didier

Philippe Demailly

François Demailly

Véronique Drouhin-Boss

Alain Dutournier

Olivier et Margaret Humbrecht

Dominique Lafon

*Jean-Charles et Anne le Bault de la
Morinière*

Gabriel Lepousez

Erik Orsenna

Jean-Robert et Mayumi Pitte

Henri et Elyse Ramonteu

Daniel Ravier

Saskia de Rothschild

Anselme Selosse et son épouse

Jacques et Rosalind Seysses

Pierre Trimbach

Michel Troisgros

« Il ne faudrait jamais regarder couler la Loire, c'est une chose fatale : après, on ne sait plus faire que ça, et le reste est sans importance. [...] Quand vous vous en rendez compte, il sera trop tard, vous aurez attrapé le virus du fleuve, vous serez devenu l'un d'entre nous ; et c'est bien le seul mal qu'on puisse vous souhaiter. »

Alix de Saint-André